Rote Grüte

1 Liter Wasser, 1/2 Pfund Himberen und 1/2 Pfund Johannisbeeren (oder saure Kirschen), 90g Mondamin, 150—200 g Zuder (nach Geschmad).

Die gewaschenen und entstielten Früchte in 3/4 Liter Waffer zu Gaft tochen, diefen durch ein feines Gieb geben zudern und auftochen. Ingwischen das Mondamin in 1/4 Liter Waffer anrühren und langfam inden fochenden Saft gießen. Das Bange unter ftandigem Rühren noch 3 Minuten durchfochen. Nun fommt die Maffe in eine mit faltem Waffer ausgespulte Korm. Nach vierftun= digem Erfalten fturgen. Mit frifder Mild oder Banillesofe aus Mondamin=Gofen= pulver fervieren.